RECETTES ANTI-GASPI

Que faire de son pain rassis ?

1. LES BRUSCHETTAS

15 MINUTES

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

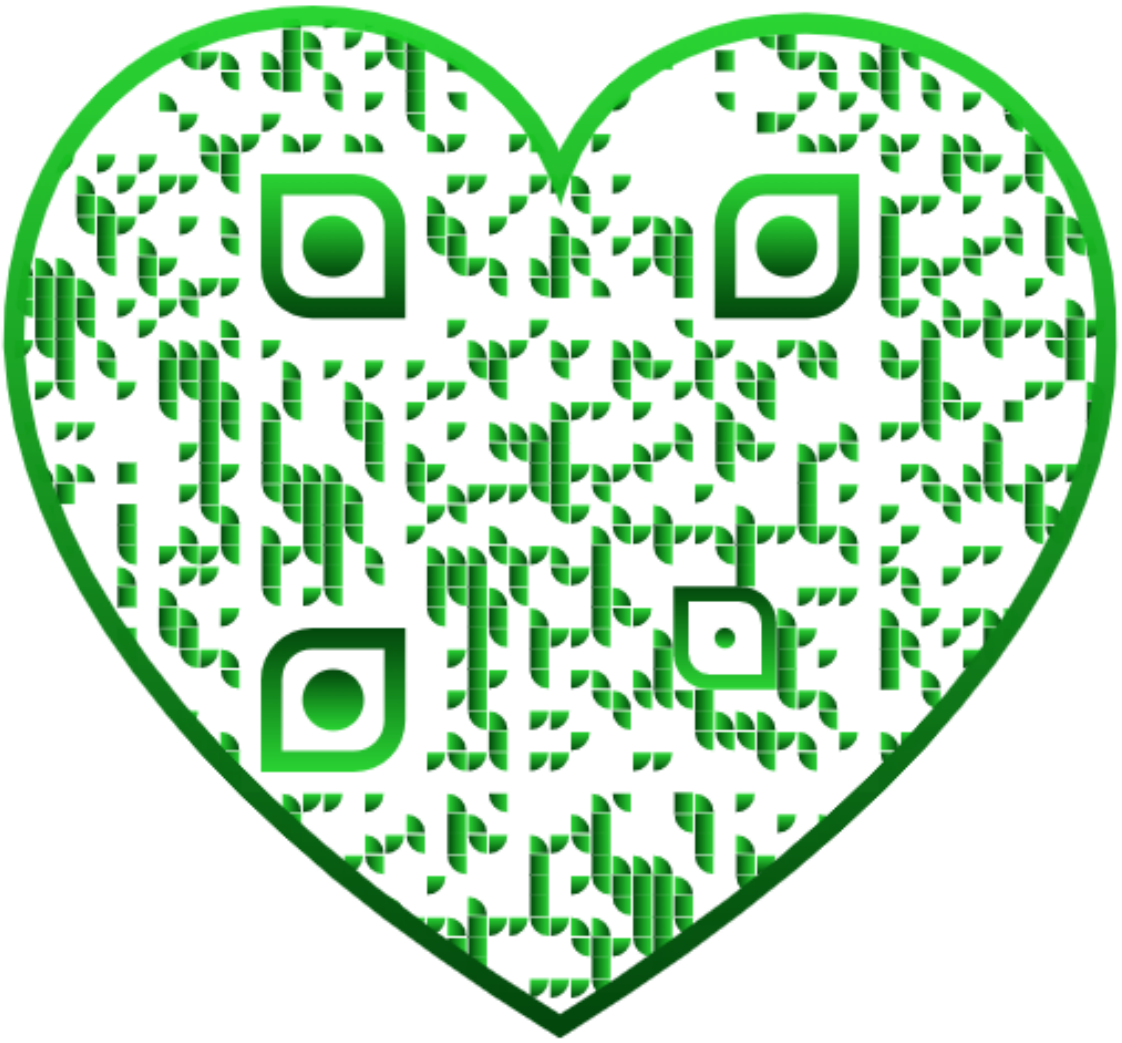
- 8 tranches de pain sec ou rassis
- 8 tomates
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel
- 1 gousse d'ail
- Des feuilles de basilic frais

PREPARATION

1. Découper les tomates en petits dés, les mettre dans un petit saladier avec l'huile d'olive et du sel.
2. Faire griller les tranches de pain de campagne, puis les frotter d'ail.
3. Disposer généreusement le mélange tomate/huile d'olive sur la tartine.
4. Parsemer d'un peu de basilic frais.

TRUCS & ASTUCES

- Ne pas préparer à l'avance.
- Rajouter de l'origan.
- Déguster tiède de préférence.



RECETTES ANTI-GASPI

Que faire de son pain rassis ?

2. LE PAIN PERDU

30 MINUTES

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 8 tranches de pain sec
- 25 cl de lait
- 3 œufs
- 75 gr de sucre de canne

PREPARATION

1. Fouetter les œufs avec le sucre et le lait.
2. Y tremper les tranches de pain.
3. Deux solutions pour la cuisson : les cuire à la poêle dans du beurre en les faisant dorer de chaque côté, ou, les cuire au four : beurrer légèrement un plat à gratin, y répartir les tranches, verser le reste du mélange (ajouter du sucre si envie), laisser cuire à 180 °C (thermostat 6) jusqu'à ce que les tranches soient dorées.

TRUCS & ASTUCES

- Pour la déco, on peut saupoudrer d'un peu de sucre glace.

RECETTES ANTI-GASPI

Que faire de son pain rassis ?

3. LE BODDING

1H20 MINUTES

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 500 grammes de pain sec ou rassis
- ¾ de litre de lait
- 150 grammes de cassonade brune ou blonde
- 100 gr de beurre
- 100 gr de raisins secs (facultatif)
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- 4 œufs entiers
- Un peu de Rhum (facultatif)

PREPARATIONS 20 MIN - CUISSON 1H

1. Dans un grand bol, couper le pain en petits morceaux.
2. Faire chauffer le lait et le verser sur le pain.
3. Ajouter la cassonade, la cannelle, le beurre fondu ainsi que les jaunes d'œufs légèrement battus.
4. Mélanger le tout jusqu'à ce que le pain et les croutes soient bien ramollis.
5. Battre les blancs d'œufs en neige et les incorporer délicatement au mélange.
6. Beurrer un moule rond, y verser le mélange et glisser au four préchauffé à 175°C pendant environ 1 heure (le gâteau est cuit quand la lame d'un couteau ressort propre de la préparation). On peut idéalement cuire le bodding au bain-marie, en veillant bien à ce qu'il y ait toujours de l'eau.
7. Laisser refroidir avant de démouler.

TRUCS & ASTUCES

- Soyez créatifs : pourquoi ne pas tenter la recette avec des cerises confites et un peu de Kriek à la place du Rhum ?

RECETTES ANTI-GASPI

Que faire de son pain rassis ?

4. LES CRÔUTONS

20 MINUTES

INGREDIENTS

- Du pain rassis, sec
- De l'huile d'olive
- Sel

PREPARATION

1. Couper le pain en dés.
2. Préchauffer le four à 180 °C.
3. Mélanger le pain avec un peu d'huile d'olive et une pincée de sel.
4. Etaler les morceaux de pain sur un papier sulfurisé au four et laisser cuire 15'.

TRUCS & ASTUCES

- Se conserve bien dans une boîte hermétique pendant 1 semaine.
- On peut préparer plein de variantes :
  - croûtons plus épicés : en ajoutant de l'ail et du poivre à l'huile d'olive ;
  - croûtons au parmesan : en ajoutant un peu de parmesan râpé ;
  - croûtons aux herbes : en ajoutant des herbes de Provence ;
  - …